MW73C

فرن ميكروويف

دليل المستخدم

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على المزيد من الخدمات المتكاملة، الرجاء
تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

السلامة

ملاحظة

تحذير

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف:

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

أ. لا يجب تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

ب. يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح أجزاء الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

ج. لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

١. الباب (تعرضه للانثناء)

٢. مفصّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

٣. قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

د. لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.
قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
لا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛ ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس.
- تتطلب كميات الأطعمة القليلة وقت وحرارة طهي أقل. فإذا تركتها للوقت الطبيعي فقد تسخن أكثر من اللازم أو تحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.
في حالة التعرض للإصابة بحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية هذه:
* اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
* قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
* لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم** أبداً بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لمنع فوران السائل. قد تنفجر الزجاجات ذات الفتحات الضيقة إذا تم تسخينها بدرجة عالية. لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، .الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- **استخدم دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **لا تلمس** أجزاء تسخين الفرن أو الجدران الداخلية له إلا بعد برودتها.

- لا تقم بغمر كبل التيار الكهربي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.
- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بإذابة تجميد الطعام).
السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
من الأفضل ترك كوب من الماء دائماً داخل الفرن. سوف يمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

هام

- لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة الأشخاص الذين يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قِبَل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

⚠ تحذير

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهَّل.

⚠ تحذير

تعتبر مخاطرة لأي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرُّض لأشعة الميكروويف.

⚠ تحذير

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

⚠ تحذير

يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC. ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة. في حن أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

المحتويات

فرن الميكروويف الجديد ٧

٨ التحقق من الأجزاء
٨ معلومات حول الضمان والصيانة
٩ إعداد فرن الميكروويف
١٠ أزرار لوحة التحكم

التشغيل ١٢

١٢ ضبط الساعة
١٢ استخدام الزر توقيف مؤقت/إلغاء
١٢ استخدام أزرار الطبخ السريع
١٤ استخدام الزر دقيقة +
١٤ إذابة ثلج أوتوماتيكية
١٥ ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة
١٥ الطهي على مرحلة واحدة
١٦ الطهي على عدة مراحل

إرشادات الطهي ١٧

١٧ أواني الطهي
١٨ اختبار أواني الطهي
١٩ أساليب الطهي
٢٠ تلميحات عامة
٢١ دليل إذابة ثلج أوتوماتيكية
٢٢ دليل الطهي
٢٤ وصفات الطهي

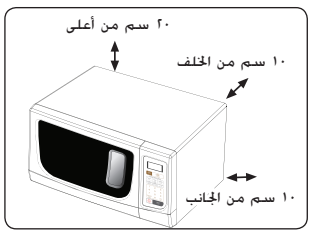
دليل أواني الطهي ٢٦

ملحق ٢٨

٢٨ دليل استكشاف المشكلات وحلها
٢٩ العناية والتنظيف
٣٠ المواصفات

فرن الميكروويف الجديد

ضع الفرن على سطح مستو وصلب يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قوياً بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف من داخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوع خاص متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٥٠ / ٦٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

التحقق من الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبيّنة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.

فرن الميكروويف

الحلقة الدوارة

الصينية الزجاجية

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم المسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____

الرقم التسلسلي _____

تاريخ الشراء _____

تم الشراء من _____

١. الرقم المجاني # : 9200 1 3232
٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية
(برجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)
٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.
٤. عنوان البريد الإلكتروني لـ CS : cs@tsm.com.sa
٥. مركز توفير الدعم عبر الإنترنت : http://www.samsung-sa.com/ssc/

يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخَّص والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخَّص التابع لشركة Samsung".

إعداد فرن الميكروويف

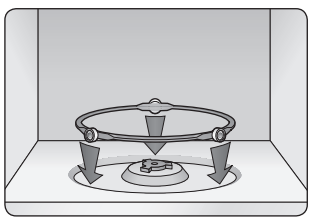
١. ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذي طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربي، تعرض شاشة الفرن ما يلي:

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

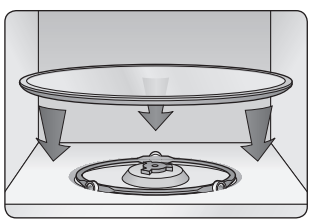
٢. افتح باب الفرن بواسطة الضغط على الزر الموجود أسفل لوحة التحكم.

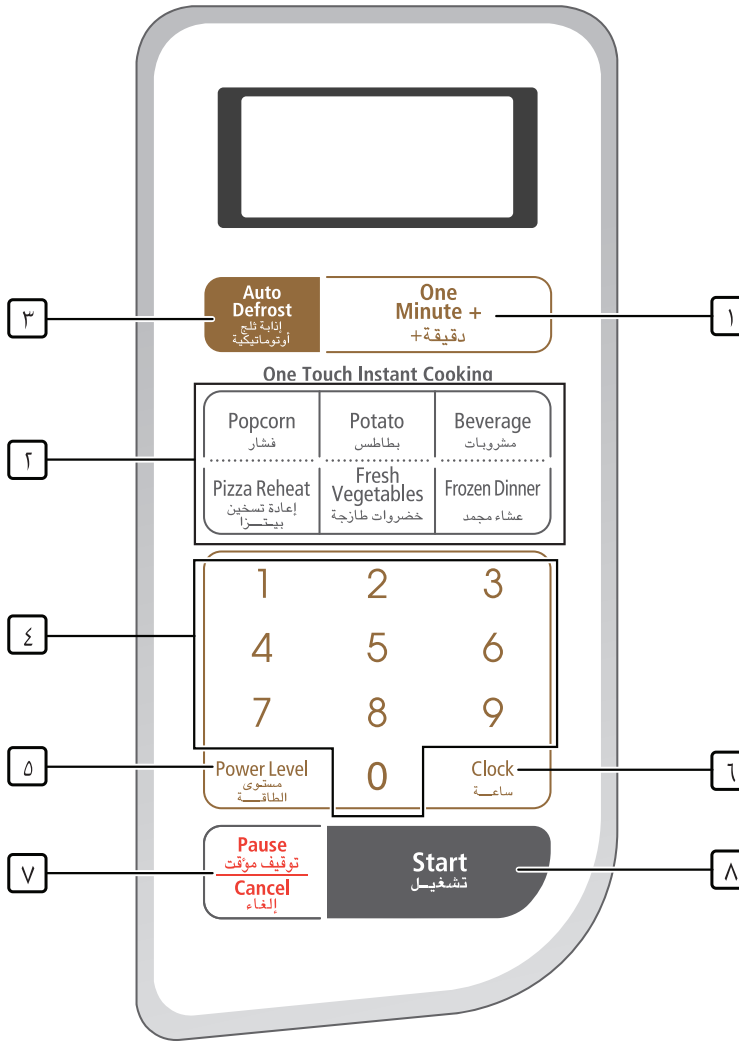
٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.





- راجع الصفحة التالية لمزيد من المعلومات.

١	**One Minute + (دقيقة +)** قم بضغطه مرة واحدة لكل دقيقة إضافية ترغب في إضافتها إلى وقت الطهي في مستوى الطاقة "عالي".	(صفحة رقم ١٤)
٢	**أزرار Instant Cook (الطبخ السريع)** إعدادات فورية لطهي الأطعمة الشائعة.	(صفحة رقم ١٢)
٣	**Auto Defrost (إذابة ثلج أوتوماتيكية)** حدد وزن الطعام المراد فك تجميده.	(صفحة رقم ١٤)
٤	**أزرار الأرقام** حدد أوقات الطهي أو كمياته ومستويات الطاقة غير المستوى العالي.	
٥	**Power Level (مستوى الطاقة)** اضغط هذه اللوحة لتحديد مستوى طاقة غير المستوى العالي.	(صفحة رقم ١٥)
٦	**Clock (الساعة)** ضبط الوقت الحالي.	(صفحة رقم ١٢)
٧	**Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)** قم بضغطه لتوقيف الفرن مؤقتاً أو لتصحيح خطأ.	(صفحة رقم ١٢)
٨	**Start (تشغيل)** اضغط هذا الزر لبدء الطهي.	

التشغيل

ضبط الساعة

١. اضغط على الزر **Clock (الساعة)**. ستُظهر شاشة العرض ما يلي:

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل الأرقام 5، 0، 0.

٣. اضغط على الزر **Clock (الساعة)** مرة أخرى. ستظهر علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

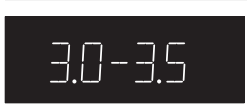
استخدام الزر توقيف مؤقت/إلغاء

يسمح لك الزر **Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.
- للتوقف عن الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات الأخطاء التي تقوم بإدخالها: اضغط الزر **Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام أزرار الطبخ السريع

١. اضغط على الزر **Instant Cook (الطبخ السريع)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **Popcorn (فشار)**). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول:



٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. بمجرد اختيار حجم التقديم الذي المناسب، يبدأ فرن المايكروويف في الطهي تلقائيًا
وينبِّهك الفرن عند انتهاء أوقات الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

جدول الطبخ السريع

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
Popcorn (الفشار)	٣,٥ أوقية (٩٩ جم) ٣,٠ – ٣,٥ أوقية (٨٥ – ٩٩ جم)	• استخدم كيساً واحداً من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف. • توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
Potato (بطاطس)	عدد ١ قطعة عدد ٢ قطعة عدد ٣ قطعة عدد ٤ قطعة	• اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. • أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألونيوم ثم اتركها لمدة من ٣ – ٥ دقائق.
Fresh Vegetable (خضروات طازجة)	كوب واحد كوبان ثلاثة أكواب أربعة أكواب	• ضع الخضراوات في طاجن وأضف كمية قليلة من الماء (٢ – ٤ ملاعق صغيرة). قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
Frozen Dinner (عشاء مجمد)	٨ – ١٠ أوقية (٢٢٧ – ٢٨٤ جم) ١٠ – ١٢ أوقية (٢٨٤ – ٣٤٠ جم)	• انزع الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. بعد انتهاء الطهي، اتركه لمدة ١ – ٣ دقائق.
Beverage (المشروبات)	نصف كوب كوب واحد كوبان	• استخدم كوب آمن الاستخدام مع الميكروويف في درجة حرارة الغرفة لعمل القهوة، أو الشاي، أو الحساء الفورية وما إلى ذلك. • قم بالتقليب قبل التقديم.
Pizza Reheat (إعادة تسخين البيتزا)	شريحة واحدة شريحتان ٣ شرائح	• ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. • اتركها لمدة ١ – ٢ دقيقة قبل التقديم.

استخدام الزر دقيقة +

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام مستوى الطاقة العالي للميكروويف.

١. اضغط على الزر **One Minute + (دقيقة +)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.
يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر **One Minute + (دقيقة +)** لكل دقيقة تريد إضافتها.

إذابة ثلج أوتوماتيكية

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر **Auto Defrost (إذابة ثلج أوتوماتيكية)**. يظهر ٠,٥ رطل على الشاشة.
٠,٢ كجم إذا قمت بضبط الفرن على القياس المتري).

٢. لضبط وزن الطعام، اضغط الزر **Auto Defrost (إذابة ثلج أوتوماتيكية)** بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠,٥ رطل حتى ٦,٠ رطل (يزيد الزر Auto Defrost (إذابة ثلج أوتوماتيكية) الوزن بمقدار ٠,٢ كجم) إذا كنت تستخدم نظام القياس المتري).

كما يمكنك أيضاً استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام .مباشرةً.

يقوم الفرن بحساب وقت إزالة الثلج وبدء التشغيل تلقائياً. يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد.

٣. اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)**. وافتح باب الفرن واقلب الطعام.

٤. اضغط الزر **Start (تشغيل)** لاستئناف فك التجميد.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
راجع الصفحة رقم ٢١ للاطلاع على دليل **إذابة ثلج أوتوماتيكية**.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر مستوى الطاقة التحكم في شدة الحرارة من **دافئ** (١) إلى **عالي** (٠).

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى **عالي** تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضاً. على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام 2. 0. 0. 0.

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى **عالي**، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة:

١ = التدفئة	٦ = طهي
٢ = منخفض	٧ = عالي متوسط
٣ = إذابة التجميد	٨ = إعادة التسخين
٤ = منخفض متوسط	٩ = قلي
٥ = متوسط	٠ = عالي

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر "إيقاف/إلغاء**Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)** قبل الضغط على الزر **Start (تشغيل)**، ثم قم بإدخال كافة التعليمات.

النتيجة: يبدأ الطهي وينتهي في الحال.
١) يصدر الفرن أربعة أصوات تنبيه.
٢) يصدر صوت يدل على انتهاء العملية ٣ مرات. (مرة واحدة كل دقيقة)

الطهي على عدة مراحل

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط عدة مراحل من الطهي بالميكروويف.

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في هذه الصفحة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

لضبط مستوى الطاقة على **عالي** لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي آخر.

٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.
يتم تعيين أولوية الفرن بشكل مستقل عن تحديد المرحلة متعددة الخطوات.

إرشادات الطهي

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية –** تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق الشي الخاص بالميكروويف –** يستخدم لشي الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق الشي.
- **ورق الميكروويف الحراري –** يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي –** يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة –** تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية –** تُستخدم في تسخين الطعام لمدة قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة –** استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المُحدد

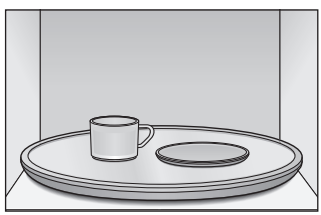
- **ورق الألمونيوم –** استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية –** يمكن استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- **البلاستيك –** يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). قد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب –** تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

غير مُوصى به

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية –** قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية –** من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين –** قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام –** حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية –** قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:



١. املأ كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.

٢. اضغط الزر **+ One Minute (دقيقة +)** مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة **عالي**.

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضراوات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر. لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السُمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيداً وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير مُوصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.

دليل إذابة ثلج أوتوماتيكية

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند إذابة الثلج عن الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الطعام	الكمية القياسية	الإجراء
اللحم البقري المشوي. اللحم.	٢,٥ – ٦,٠ رطل (١,١ – ٢,٧ كجم)	ابدأ بوضع الجزء السميك من الطعام إلى أسفل. بعد كل مرحلة، قم بتقليب الطعام وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم.
شرائح السمك. شرائح اللحم. الأسماك الكاملة	٠,٥ – ٣,٠ رطل (٠,٢ – ١,٣ كجم)	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب الطعام. في حالة وجود أية شرائح من الطعام دافئة أو مجمدة، قم بلفها بشرائط رفيعة ومسطحة من ورق الألمونيوم. قم بإزالة أية شرائح من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٥ – ١٠ دقائق.
اللحم المفروم	٠,٥ – ٣,٠ رطل (٠,٢ – ١,٣ كجم)	بعد كل مرحلة، قم بإزالة أي أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة بورق الألمونيوم لمدة تتراوح من ٥ – ١٠ دقائق.
دجاجة كاملة	٢,٥ – ٦,٠ رطل (١,١ – ٢,٧ كجم)	قم بإزالة الأحشاء قبل تجميد الدواجن. ابدأ عملية إذابة الثلج بوضع صدور الدجاج إلى أسفل. بعد المرحلة الأولى، قم بقلب الدجاجة وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائط رفيعة من ورق الألمونيوم. بعد المرحلة الثانية، قم مرة أخرى بلف أي أجزاء دافئة بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٣٠ – ٦٠ دقيقة في الثلاجة.
قطع الدجاج	٠,٥ – ٣,٠ رطل (٠,٢ – ١,٣ كجم)	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب أو إزالة قطع الطعام التي تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها لمدة بين ١٠ – ٢٠ دقيقة.

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية إزالة الثلج حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل إذابة الثلج عن الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

دليل طهي اللحوم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل (١,٨ كجم).	**مدة الطهي:** ٧ – ١٠ دقائق / ٤٥٣ جرام في درجة حرارة ٤٦ درجة مئوية – غير مطهي جيداً – غير مطهو جيداً ٨ – ١٢ دقيقة / ٤٥٣ جرام في درجة حرارة ٤٩ درجة مئوية – متوسط الطهي – متوسط الطهي ٩ – ١٤ دقيقة / ٤٥٣ جرام في درجة حرارة ٦٣ درجة مئوية – جيد الطهي – جيد الطهي مستوى الطاقة: **عالي** (٠) للدقائق الخمس الأولى. ثم **متوسط** (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ٤ رطل (١,٨ كجم).	**مدة الطهي:** ٦ – ٩ دقائق / ٤٥٣ جرام في درجة حرارة ٧٧ – ٨٢ درجة مئوية مستوى الطاقة: متوسط – عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ – ١٠ دقيقة.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل (٠,٩ كجم).	**مدة الطهي:** ٦ – ٩ دقائق / ٤٥٣ جرام ٨٢ درجة مئوية للحم الغامق ٦٣ درجة مئوية للحم الفاتح مستوى الطاقة: متوسط – عالي (٧).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ – ١٠ دقيقة.

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ١,٥ رطل (٠,٧ كجم).	**مدة الطهي:** ٦ – ١٠ دقائق / ٤٥٣ جرام مستوى الطاقة: متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣ – ٥ دقيقة.
الشرائح المخلية حتى ١,٥ رطل (٠,٧ كجم).	**مدة الطهي:** ٣ – ٧ دقائق / ٤٥٣ جرام مستوى الطاقة: متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١ ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقيقة.
الجمبري حتى ١,٥ رطل (٠,٧ كجم).	**مدة الطهي:** ٣ – ٥,٥ دقائق / ٤٥٣ جرام مستوى الطاقة: متوسط – عالي(٧).	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بثقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوما الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٠,٧ كجم من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ١٢,٧ م
نصف كوب من البصل المُقطع
عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.
ملعقة واحدة كبيرة صوص ورشيستشير
عدد ١ علبة (٣٩٠ – ٤١١ جرام) من مرق اللحم البقري
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (١٢,٧ م) (حوالي ١ كوب)
نصف كوب من الشعير
ورقة من نبات الشمعية
ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عبوة واحدة (٢٥٥ – ٢٨٣ جرام) من البازلاء المجمدة، بعد إزالة الثلج عنها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الوورسسترشاير جيداً في إناء. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ٦ – ٨ دقائق في المستوى "عالي" حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.

٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ١ – ١:٣٠ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢ – ٣ مرات.

٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. وقم بطهيها لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.
تكفي هذه الكمية ستة أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
١/٤ كوب من البصل المُقطع
١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة كبيرة من الملح
نصف ملعقة كبيرة من المستردة الجافة
١/٨ ملعقة كبيرة من الفلفل
١,٥ كوب من اللبن
نصف كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٧ جرام (عدد ٢ كوب) من جبن الشيدر المبشور
عبوة واحدة (٩ – ١٠ لأوقية) من البروكلي المُقطع المجمد، بعد إزالة الثلج
وعدد ٤ كوب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٢٢٧ جرام).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١ – ٢ دقائق في المستوى العالي في طاجن حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.

٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠ – ٦٠ ثانية في المستوى العالي حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يصبح المزيج أملساً.

٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع تقليب الخليط. وقم بالطهي لمدة ٢ – ٣ دقائق في المستوى العالي حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً. ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.

٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. وقم بوضع الغطاء. وقم بالطهي لمدة ٤ – ٦ دقائق في المستوى العالي حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بتقليبه قبل التقديم.
تكفي هذه الكمية ستة أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

٢ رطل من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ١٢,٧ م
٤ شرائح من اللحم (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ١٢,٧ م
١/٤ كوب من البصل المُقطع
ملعقتان كبيرتان من السكر
ملعقة كبيرة من الملح
ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة من حبوب الكرفس
١/٨ ملعقة كبيرة من الفلفل
ملعقتان ونصف كبيرتان من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي إلى أن تنضج (٧ – ١٠ دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.

٢. قم بطهي اللحم في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي حتى يصبح هشاً (٢,٥ – ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.

٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي حتى يتم النضج (لمدة ١,٥ – ٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.

٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. وقم بالطهي في المستوى العالي حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠ – ٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. وقم بالطهي في المستوى العالي حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١ – ٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

تكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المُقطع.
فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٥ جرام) من الفول الأسود الجاف
عدد ١ علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٧ – ٤٥٤ جرام)
عدد ١ علبة (٣٩٠ – ٤١١ جرام) من مرق الدجاج
عدد ١ علبة (١٩٨ – ٢٤١ جرام) من الذرة
عدد ١ علبة (١١٣ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
١ – ٢ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي في المستوى العالي لمدة ٢ – ٤ دقيقة حتى يتم النضج.

٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.

٣. وقم بطهي الطعام دون وضع الغطاء في المستوى المرتفع لمدة ١٠ دقائق؛ وقلبه. اخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

تكفي لربعي جالون تقريبًا.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضح الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البولستيرين	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من البولستيرين.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : **موصى به**

✓ ✗ : **يستخدم بحذر**

✗ : **غير آمن**

ملحق

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار. إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر "إلغاء" مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الوقت "88:88"، أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

القرص الدوار لزج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.

- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

المواصفات

رقم الطراز	MW73C
تجويف الفرن	٠,٧ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن إزالة الثلج
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربائي	٢٢٠ فولت تيار متردد و ٥٠ / ٦٠ هرتز
الطاقة الناتجة	٨٠٠ وات (IEC-705)
استهلاك الطاقة	١٢٠٠ وات
الأبعاد الخارجية	١٩ ١٧/١٦" (٤٨٩ مم) (العرض) × ١٠ ٢٧/٣٢" (٢٧٥ مم) (الارتفاع) × ١٤ ١٣/١٦" (٣٦٥ مم) (العمق)
أبعاد تجويف الفرن	١٣" (٣٠٦ مم) (العرض) × ٧ ٢٩/٣٢" (٢١١ مم) (الارتفاع) × ١٣" (٣٢٠ مم) (العمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	٢٦,٥ رطل (١٢ كجم) / ٢٨,٥ رطل (١٣ كجم)

مذكرة

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو زر موقعنا على
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca

Samsung Electronics Co., Ltd.
طبع في ماليزيا.

رقم الكود: DE68-03677A

MW73C

Microwave Oven

user manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

WARNING

NOTE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1. Door (bent)

2. Door hinges (broken or loose)

3. door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry newspapers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation
  ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.
- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.
  Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).
  Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ WARNING

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

⚠ WARNING

It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

⚠ WARNING

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

⚠ WARNING

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

- The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.

Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.

Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp. rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change the power cord, e.g. too small chamber.

contents

YOUR NEW MICROWAVE OVEN 7

8 Checking Parts
8 Warranty and Service Information
9 Setting Up Your Microwave Oven
10 Control Panel Buttons

OPERATION 12

12 Setting the Clock
12 Using the Pause/Cancel Button
12 Using the Instant Cook Buttons
14 Using the One Minute + Button
14 Defrosting Automatically
15 Setting Cooking Times & Power Levels
15 One-stage Cooking
16 Multi-stage Cooking

COOKING INSTRUCTIONS 17

17 Cooking Utensils
18 Testing Utensils
19 Cooking Techniques
20 General Tips
21 Auto Defrosting Guide
22 Cooking Guide
24 Recipes

COOKWARE GUIDE 26

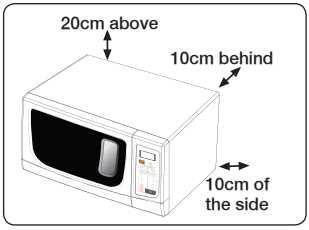
APPENDIX 28

28 Troubleshooting Guide
29 Care and Cleaning
30 Specifications

your new microwave oven

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50/60Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

microwave oven

roller guide ring

glass tray

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

DATE PURCHASED _____

PURCHASED FROM _____

1. Toll Free # : 9200 1 3232
2. Customer should present warranty card with original invoice (please refer to terms & conditions in enclosed war'ty card)
3. Warranty card to be filled & stamped by Samsung ASC.
4. CS e-mail: cs@tsm.com.sa
5. Online support Center : http://www.samsung-sa.com/ssc/

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

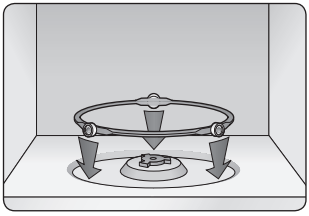
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

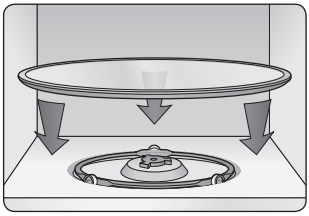
2. Open the oven door by pressing the button below the control panel.

3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

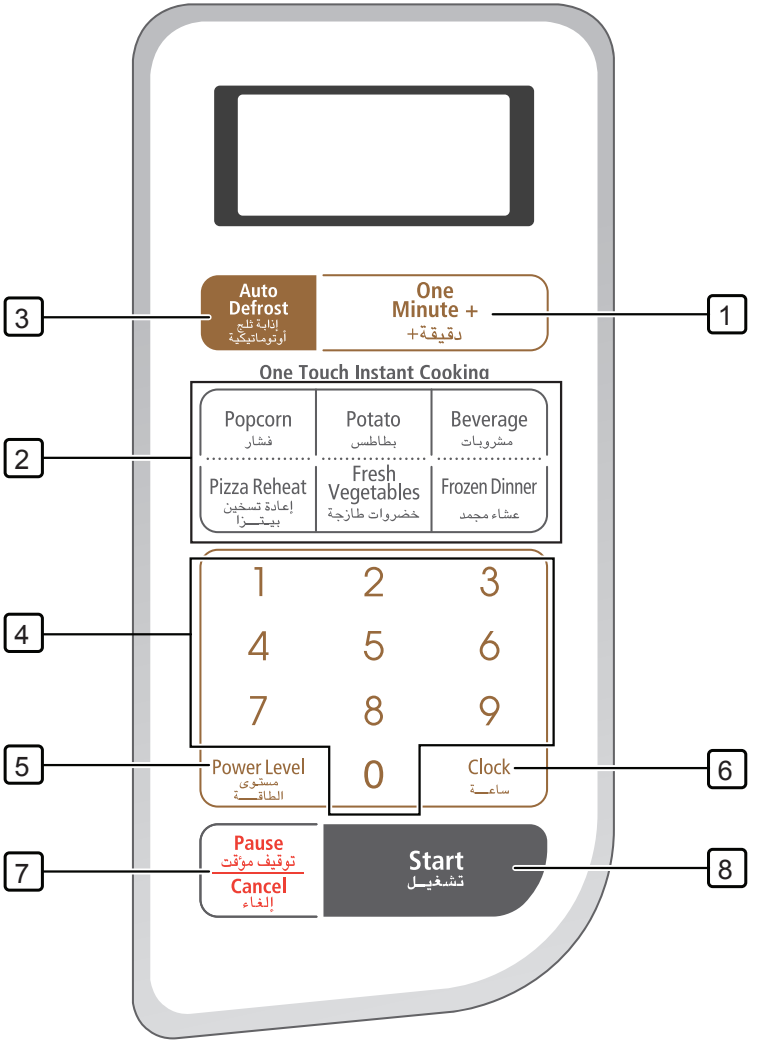
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



CONTROL PANEL BUTTONS



- See next page for more information.

1	**One Minute +** Press once for every minute of cooking at High power.	(p. 14)
2	**Instant Cook Buttons** Instant settings to cook popular foods.	(p. 12)
3	**Auto Defrost** Sets weight of food to be defrosted.	(p. 14)
4	**Number Buttons** Set cooking times or amounts and power levels other than high.	
5	**Power Level** Press this pad to set power level other than high.	(p. 15)
6	**Clock** Sets current time.	(p. 12)
7	**Pause/Cancel** Press to pause oven or corrent a mistake.	(p. 12)
8	**Start** Press to start cooking.	

operation

SETTING THE CLOCK

1. Press the **Clock** button. The display will show:

2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter 5,0,0.

3. Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE PAUSE/CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- Pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- Stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- Correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows the first serving size:

2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.
When the cooking times is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	3.5 oz 3.0-3.5 oz	• Use one microwave-only bag of popcorn. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.
Fresh Vegetable	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	• Place the vegetables into a casserole and add a small amount of water(2-4 Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.
Frozen Dinner	8-10 oz 10-12 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 min.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	• Use a microwave-safe mug of room temperature coffee, tea, instant soup etc. • Stir before serving.
Pizza Reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.

USING THE ONE MINUTE + BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in one-minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute +** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.
   Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute +** button for each minute you want to add.

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5 lbs.” (0.2Kg if you have set your oven for metric measure)

2. To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2Kg if you are using metric measurement).

   You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

   The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep.

3. Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.

4. Press the **Start** button to resume defrosting.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
See page 21 for the Auto Defrosting Guide.

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .

2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

   Power Levels:

1 =	Warm	6 =	Simmer
2 =	Low	7 =	Medium High
3 =	Defrost	8 =	Reheat
4 =	Medium Low	9 =	Saute
5 =	Medium	0 =	High

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

   Result : Cooking starts and once finished.
   1)Oven emits four beeps.
   2)Sign of finishing process sounds 3 time.(One time in every minute)

MULTI-STAGE COOKING

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on this page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.

3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.

4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.
Microwave oven has priority independently from selection of Multi-phase.

cooking Instructions

COOKING UTENSILS

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes -** Use for heating or cooking.
- **Microwave grilling dish -** Use to grill the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your grilling dish.
- **Microwavable plastic wrap -** Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper -** Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins -** Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups -** Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers -** Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil -** Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware -** Use these if they are labeled “Microwave Safe.” If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic -** Use only if labeled “Microwave Safe.” Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood -** Use only for short-term heating, as they can be flammable.

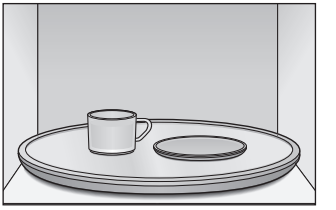
Not Recommended

- **Glass jars and bottles -** Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags -** These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups -** These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers -** Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils -** These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

TESTING UTENSILS

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

COOKING TECHNIQUES

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

GENERAL TIPS

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

AUTO DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork.	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

COOKING GUIDE

GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / lbs. for 115° F - Rare 8-12 min. / lbs. for 120° F - Medium 9-14 min. / lbs. for 145° F - Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken. Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lbs. 170° -180°F Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lbs. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lbs. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-7 min. / lbs Power Level: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-5 ½ min. / lbs. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

RECIPES

Beef and Barley Stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs. Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch (12.7mm) slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving
   Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
⅛ tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
⅛ tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
   Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

appendix

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " 88:88 " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly

- Make sure the oven is on its own 12 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

CARE AND CLEANING

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

SPECIFICATIONS

Model Number	MW73C
Oven Cavity	0.7 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	220 VAC, 50/60 Hz
Output Power	800 Watts (IEC-705)
Power Consumption	1200 Watts
Outside Dimensions	489mm(W) x 275mm(H) x 365mm(D)
Oven Cavity Dimensions	306mm(W) x 211mm(H) x 320mm(D)
Net/Gross Weight	12/13kg

memo

¿QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca

Samsung Electronics Co., Ltd.
Printed in malaysia

Code No.: DE68-03677A